Manual de Instalação e Operação

HPE / HPG

Hot Point Electric **Hot Point Gas**

Manual de Instalação e Operação

Forno de Panificação

HPE / HPG

Hot Point Electric **Hot Point Gas**

Leia cuidadosamente este manual antes de instalar e/ou utilizar o equipamento.

ÍNDICE

Carta ao Cliente

É com orgulho que nós da Prática passamos a fazer parte do seu dia-a-dia com nossos equipamentos.

Ao adquirir um forno da Prática, você passa a contar com um parceiro sempre atento às suas necessidades e interessado em mantê-lo plenamente satisfeito.

Estamos à disposição para atendê-lo a qualquer momento, para uma troca de idéias, para ouvir suas críticas e sugestões, ou mesmo para solucionar algum problema.

Conte conosco!

- **Nossa Missão**

  Levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

- **Nosso Compromisso**

  - Buscar continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes.
  - Oferecer produtos confiáveis.
  - Buscar melhoria de processos, produtos, e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.
  - Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.

1. Instruções de Segurança

1.1 EPI´s

Para maior segurança do operador é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Na operação use luvas de proteção e avental. Na higienização use também máscara e óculos de proteção.

Luvas de Proteção

Máscara de Proteção

Óculos de Proteção

Avental

1.2 Gás

• Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente a utilização do equipamento e acione a assistência técnica.

• Caso soe o alarme e marque no display “ErG” indicando Queimador Bloqueado durante a operação do equipamento, desligue o equipamento para rearmar o sistema de gás. Execute este procedimento no máximo 2 vezes. Se o problema persistir, suspenda o uso e chame a assistência técnica.

• Semestralmente solicite uma inspeção de mangueiras, registros, válvulas e conexões da rede por um técnico habilitado.

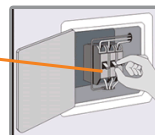
• É recomendável o uso de coifa para eliminar os gases provenientes da combustão.

1.3 Energia Elétrica

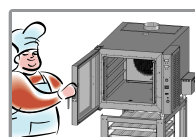
• O aterramento do forno é obrigatório.

• O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.

• Somente técnicos habilitados devem abrir o painel do equipamento.

Disjuntor do Forno

1.4 Abrir o equipamento durante o uso:

• Ao abrir a porta do forno, fique atrás da mesma .

1°) Abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno.

2°) Abra efetivamente o equipamento.

1.5 Higienização:

• É obrigatório o procedimento diário de higienização para uma maior segurança do operador, melhor conservação do equipamento e não contaminação dos alimentos.

• A falta de higienização pode até provocar assamento desuniforme e/ou fogo no interior do equipamento.

2. Procedimentos para instalação

A instalação dos fornos Prática deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.
Ao receber o equipamento verifique se o mesmo sofreu danos de transporte. Em caso de suspeita notifique imediatamente o revendedor ou a fábrica.
A garantia não engloba danos resultantes do não-cumprimento das presentes instruções de instalação.

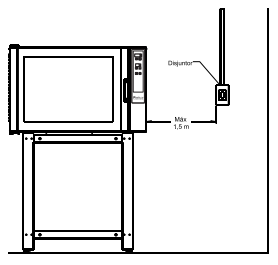
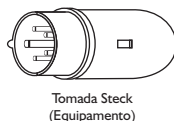
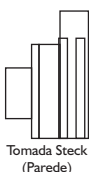
A instalação do forno Prática requer:
2.1. Energia elétrica;
2.2. Gás (para os modelos a gás)
2.3. Água;
2.4. Sistema de exaustão.(opcional)

É de responsabilidade do cliente toda instalação predial!

2.1 Energia elétrica

- Certifique-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do forno constantes na placa de identificação localizada na parte traseira do forno;
- Dimensionar adequadamente o disjuntor e os cabos da rede.
- Use um disjuntor exclusivo para o forno posicionado no máximo a 1,5 metros de distância, e, do lado direito de onde será instalado o equipamento. Recomenda-se a instalação de uma tomada de engate rápido (steck) nos cabos de alimentação, facilitando uma possível movimentação do equipamento.

Tomada Steck
(Parede)

Tomada Steck
(Equipamento)

- Para evitar a movimentação do cabo de alimentação, recomendamos a utilização de um prensa cabos.
- A conexão a terra (aterramento) é obrigatória.

Em casos no qual o forno for alimentado em 380 volts deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).

2.2 Gás

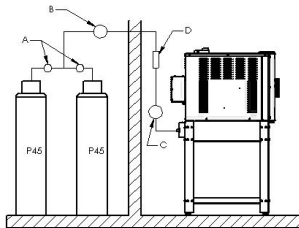
Verificar se o tipo de gás indicado no forno corresponde ao tipo de gás a ser utilizado. Todo forno possui um adesivo na caixa de gás indicando o tipo de gás o mesmo está dimensionado

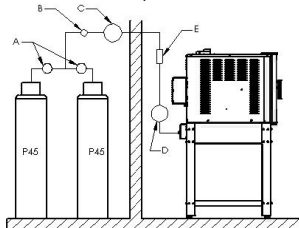
Requisitos para instalaçãodo forno com a utilização de gás GLP:

- Encanamento com diâmetro mínimo de ½";
- Manômetro para medição da pressão na linha primária;
- Registro de segurança próximo e exclusivo ao equipamento;
- Regulador de pressão específico de acordo com a instalação da rede;
- A pressão da rede, na saída para o forno, deverá ser de 2,8 kPa e a vazão mínima de 0,6Kg/h.
- Em encanamentos cujo comprimento linear entre os botijões e o forno for inferior a 10m, será usado um Regulador de Estágio Único.
- No caso de encanamento superior a 10 m usar:

-Um Regulador de Primeiro Estágio próximo aos botijões e um regulador de segundo estágio próximo ao forno.

O ponto de conexão do forno deverá estar no máximo a 1,5m de distância do ponto de conexão da linha de gás no forno.

Esquema de Instalação do Sistema de Gás com encanamento inferior a 10 metros

Legenda	Descrição	Especificação
A	Registro dos botijões de gás	
B	Manômetro medidor de pressão	
C	Regulador de pressão	
D	Regulador de pressão	Reg. estágio único
E	Registro do forno	Diâmetro ½"

Esquema de Instalação do Sistema de Gás com encanamento superior a 10 metros

Legenda	Descrição	Especificação
A	Registro dos botijões de gás	
B	Manômetro medidor de pressão	
C	Regulador de pressão	Reg. de 1º estágio
D	Regulador de pressão	Reg. de 2º estágio
E	Registro do forno	Diâmetro ½"

Requisitos para instalação do forno com utilização de Gás Natural

• Encanamento com diâmetro mínimo de ½";

• A maioria das instalações, o Gás Natural já trabalha com baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso esta pressão esteja excessiva utilize um regulador apropriado.

• A pressão da rede, na saída para o forno deverá ser de, no minimo, 1,80 kPa e a vazão deverá ser de , no mínimo, 840m³/h.

Observações gerais:

• A instalação de gás compete exclusivamente a técnicos devidamente qualificados.

• Deve-se limpar a tubulação de gás para a retirada de eventuais resíduos que possam comprometer o bom funcionamento do forno (purga).

• É absolutamente imprescindível a verificação da vedação na tubulação de gás.

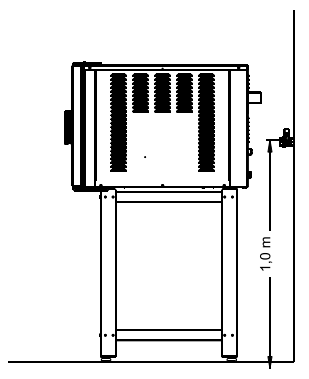
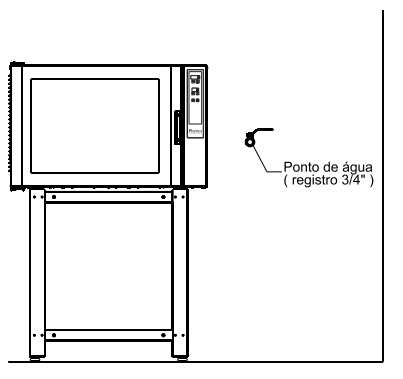
• As áreas onde passam a tubulação e ou são armazenadas os botijões devem ser bem ventiladas.

• Verificar periodicamente a pressão do sistema de gás, se esta for diferente da pressão necessária, a empresa distribuidora de gás deve ser contactada.

2.3 Água

O forno deverá ser ligado a uma canalização de água fria.

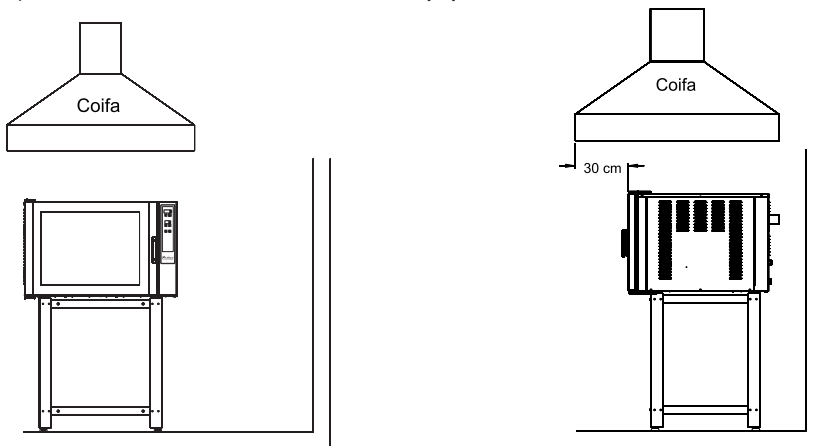
Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos de água do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

Deverá estar disponível um registro de ¾" com rosca externa para conexão da mangueira de entrada de água situado a no máximo 1,5m de distância do forno.

Observar a pressão da rede hidráulica:

Pressão de Água	Mínima	Máxima
coluna d´água	3,0 mca	8,0 mca
pascal	29 kPa	78 kPa

Na maior parte dos casos, a instalação da rede hidráulica pode ser feita com filtro. No caso de condições de água particularmente críticas, recomenda-se realizar uma filtragem e/ ou um tratamento da água, evitando a calcificação e a corrosão interna do equipamento.

2.4 Sistema de Exaustão

O equipamento poderá ser colocado sob uma coifa para coleta dos vapores provenientes da utilização do equipamento, evitando-se desta forma que estes se espalhem no ambiente. A coifa deve projetar-se 30cm além da face frontal do equipamento.

2.5 Observações gerais

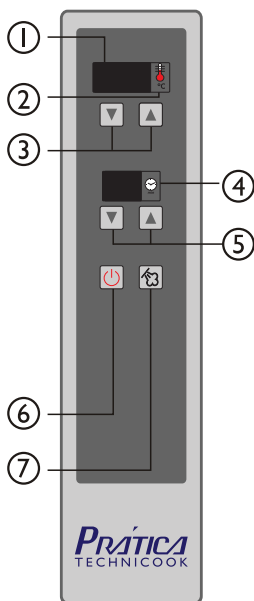
• Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 15 cm em relação às laterais e ao fundo do forno.

• Para facilitar a manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo 80 cm entre o equipamento e a parede.

• O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor, é necessário que as saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados destas fontes de calor afim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.

• A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia do equipamento.

03 - Operação dos fornos HPE/ HPG

3.1 - Painel de Comando. Forno elétrico e Gás.

1- Indicador de Temperatura: Mostra a temperatura desejada.

2 -LED: Quando aceso indica que a temperatura estabelecida não foi atingida.

3 -Regulador de Temperatura: Configura a temperatura que deverá ser atingida.

4 -Indicador de Tempo: Mostra o tempo restante para o término do processo.

5 -Regulador de tempo: Através dele ajusta-se o tempo para cocção dos alimentos. É conectado a uma campainha que soa quando termina o tempo programado. O equipamento continua em funcionamento e só se desliga com a intervenção do operador, abrindo a porta ou desligando o forno.

6 -Botão Liga/Desliga: Desliga o forno ou coloca o forno em operação. Para que o forno seja completamente acionado é necessário que a porta da câmara esteja fechada.

7 -Botão Vapor Manual: Enquanto pressionado injeta vapor no interior da câmara.

ATENÇÃO

Nos modelos a gás, ao iniciar o uso ou mesmo durante algum processo caso o forno pare de funcionar e o display indique "ErG", desligue o equipamento, verifique se a rede de gás está alimentada e funcionando corretamente e então religue o equipamento. Persistindo o erro paralise o uso e chame a assistência técnica.

3.2 - Acessórios

• Base: serve de suporte para o forno .

• Assadeiras:

Modelo	Capacidade
Assadeira pão francês 40 x 60 cm	20 pães*
Assadeira 40 x 60 x 3 cm / lisa – flandres	30 pães*
Assadeira pão doce 40 x 60 cm	20 pães*
Assadeira pão doce 40 x 60 cm / perfurada	35 pães doces
** Pão salgado de aproximadamente 50g.*	

3.3 - Quadro Indicativo de produtos

Produto	*Modo de trabalho*	*Temperatura °C*	*Tempo min.*
Baguetes	Ar quente c/ vapor	170 / 180	16
Pão italiano	Ar quente c/ vapor	160	25
Pudim de pão	Ar quente	140	25 / 30
Pão doce	Ar quente	140 / 150	25
Bolos	Ar quente	160	20
Pão de queijo	Ar quente c/ vapor	150 / 160	15 / 20
Rosca	Ar quente	140 /150	25 – 35
Pão francês	Ar quente c/ vapor	170 /180	13 –15
Biscoito polvilho	Ar quente c/ vapor	180	18
Biscoito de vento	Ar quente	160	12
Pão de hambúrguer	Ar quente	150	20
Pão de cachorro quente	Ar quente	150	20
Sequilhos	Ar quente	180	10
Casadinhos	Ar quente	150	10
Bombinha	Ar quente	160	12
Esfiha	Ar quente	150	25 / 30
Enroladinho	Ar quente	150	12
Pizzas	Ar quente	200	10
Esfiha aberta	Ar quente	180	10
Empadas	Ar quente	180	12
Suspiro	Ar quente	140	20
Pastel assado	Ar quente	180	12
Croissant	Ar quente c/ vapor	180	20

Observação:

É necessário, sempre antes de utilizar o forno, pré aquecê-lo. O pré aquecimento deverá ser de aproximadamente 20 a 40°C a mais do que a temperatura que deverá ser utilizada. Os tempos e temperaturas apresentados na tabela acima são indicativos, que devem ser ajustados

de acordo com as receitas, os tamanhos das peças e as preferências dos consumidores. Como regra geral aplica-se aos fornos de convecção, tempos e temperaturas menores do que os utilizados nos fornos convencionais.

3.4 - Dicas sobre pães doces e massas doces

Carregamento do forno:

Ao trabalhar com massas doces (pães e roscas em geral), é importante que se respeite a capacidade do equipamento e não sobrecarregá-lo em quantidade de pães.

Crescimento:

Deve-se ainda observar que o crescimento da massa alcance em torno de 70% do crescimento normal, utilizado quando se trabalha com forno convencional de lastro. A massa deve ir ao forno "mais fresca"para que não ultrapasse sua elasticidade e mantenha uma boa qualidade (Lembrando que a massa doce cresce no forno durante o assamento).

Temperatura:

Os fornos de convecção operam em temperaturas menores que aquelas observadas nos fornos convencionais de lastro. Recomendamos trabalhar as massas doces na temperatura compreendida entre 130°C e 160°C.

4. Higienização

Procedimento Diário:

A limpeza diária e cuidadosa dos fornos é importante tanto no que diz respeito a higiene alimentar como na economia de energia. Manter as paredes internas da câmara de cozimento limpas ajuda na conservação do calor. Eis algumas observações e cuidados na preservação de seu equipamento:

- Nunca utilize pós, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova.
- Não jogue água fria sobre o vidro quente.
- Nunca jogue água na superfície externa do forno. Pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- A superfície externa, painel de controle e o vidro podem ser limpos usando a seqüência: pano úmido, pano com detergente, pano úmido e pano seco.

Procedimento semanal para limpeza da câmara interna

(Usar Óculos de proteção e luva impermeável que alcance até o antebraço).

1.Baixar a temperatura do forno para menos de 60°C.

2.Aplicar desincrustante com pulverizador ou pincel em toda superfície interna.

3.Remover gaiola e o protetor da turbina para aplicar desincrustante.

4.Fechar o equipamento e deixar agir de 5 a 10 minutos com o forno desligado.

5.Com auxílio de uma mangueira enxaguar o interior do equipamento até a remoção total do desincrustante. Para este procedimento retirar a tampa do dreno na parte inferior da câmara e a tampa do tubo de saída na parte externa.

6.Secar o equipamento ligando-o com 150º por 5 minutos.

7.Fora de uso manter a porta do forno entreaberta.

Superfície externa: Não jogar água. Proceder: Pano úmido > Pano c/ detergente > Pano úmido > Pano seco.

5. Pequenos Problemas que podem ser resolvidos sem ajuda de um Técnico

A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

Inconvenientes	Causa e Solução
Forno não aquece	• Queda de fase: Verificar Instalação predial.
Forno não aquece (gás)	• Registro de gás fechado.
Queimador constantemente bloqueado	• Baixa vazão de gás - Botijões vazios. • Registro de gás fechado. • Rede de gás suja. • Pressão da linha de gás desrregulada
Forno demora a aquecer (ou retomar temperatura)	• Queda de fase. • Porta desregulada. • Forno sujo - Proceder limpeza.
Forno faz barulho	• Ventoinha tocando na gaiola ou no tubo do vapor: reposicionar elementos. • Gaiola ou fundo protetor soltos.
Motor não gira	• Queda de fase. • Ventoinha tocando na gaiola ou no tubo do vapor: reposicionar elementos.
Forno não dá nenhum sinal	• Queda de fase. • Porta desregulada: Reposicionar trinco. • Disjuntor Desligado: Verificar.
Disjuntor de proteção desarmando	• Disjuntor mal dimensionado.
Assamento desuniforme	• Porta desregulada. • Temperatura muito alta (Baixar temperatura). • Forno desnivelado (nivelar equipamento). • Forno sujo.

Inconvenientes	Causa e Solução
Assamento desuniforme	• Gaiola ou fundo protetor da turbina fora de posição. • Carregamento excessivo. Falta de pré aquecimento adequado
Forno dá choque	• Falta de aterramento.
Alimento queimando	• Temperatura muito alta. • Tempo excessivo de assamento.
Demora para assar	• Temperatura muito baixa. • Forno sujo. Queimador desrregulado • Carregamento excessivo. •Pressão baixa na linha gás
Passa cheiro ao alimento	• Forno sujo.
Resseca o alimento	• Tempo excessivo de assamento (diminuir tempo e aumentar a temperatura).
Alimento não assa por dentro	• Temperatura muito alta. • Pouco tempo de assamento.
Forno aquecendo em excesso externamente	• Ventilação deficiente do ambiente.

6. Conclusão

Enfatizamos aqui características necessárias aos profissionais que operam estes equipamentos: Responsabilidade, Iniciativa e Criatividade.

A Responsabilidade aparece na medida em que lhe é confiada uma ferramenta que incorpora inovação e tecnologia e que se constitui em um investimento que precisa dar o retorno compatível com as necessidades da instituição onde operam ambos: homem e máquina. Os fornos precisam ser operados com cuidado e atenção para que proporcionem os resultados que se espera deles.

A Iniciativa se mostra quando, ao ter em mãos um instrumento como o forno Prática, o operador ou responsável consegue extrair o máximo em termos de desempenho do equipamento, cuidando de adequar os processos e o modo de operação ao novo sistema.

A Criatividade é o diferencial que se espera do profissional a quem se oferece a melhor ferramenta. Nada substitui a criatividade humana - o profissional que se dispõe a dominar o forno como ferramenta passa a ter melhores condições de desenvolver as próprias habilidades.

Finalmente, colocamos a disposição dos usuários dos equipamentos Prática nosso apoio no que se refere a aproveitar as potencialidades do equipamento, através de nossa estrutura de treinamento e de pós-venda.

Termo de Garantia

1. Prazo E Detalhamento

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da NF de venda.

c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.

d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.

f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente.O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.

g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

2. Razões de Exclusão da Garantia

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades.Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.

e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.

f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados
.
g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.

l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

3. Observações e Recomendações:

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento;
b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, ligue grátis, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor:

35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:______________________ VOLTAGEM: _____________
NUM. SÉRIE: __________ REVENDEDOR: ______________________
NUM. NF.: _________________ DATA COMPRA : ________________